平成24年 新年号

下高井戸 旭鮨孫本店

旭鮨総本店株式会社　東京都世田谷区赤堤 4-40-8　NO.234
TEL:03-3322-3334　FAX:03-3327-3333　E-mail:a-honbu@mvi.biglobe.ne.jp

私達の姿勢

一、心ときめく料理
味わい深く、彩りも鮮やかで楽しく、人の心を打つような料理を目指す。

一、心が光る清潔な店
清潔は己が心を磨くこと。隅から隅まで光り輝く店造りを目指す。

一、心暖まるサービス
みんなの心が豊かになって、互いに喜び合えるサービスを目指す。

年頭の挨拶

新年明けましておめでとうございます

代表取締役社長　高野　健明

昨年は大変な年でした。被害は未曾有の大災害に見舞われた東日本だけに留まらず、全国に少なからぬ影響を及ぼしました。

わが社も例外ではなく、一時どうなることかと心配しましたが、皆さんの必死の努力が成果となって、何とか最大の危機だけは切り抜けることが出来ました。有難うございました。

今年は『辰年』です。竜（龍）の年です。竜は中国で考えられた想像上の爬虫類で、神秘的な威力を持った動物です。

今年はその竜の年ですが。竜は決して他力に頼らず、自らの力で雲を巻き天にも昇って行くのです。私達も、この竜の根性にあやかって、微力ではあっても自らの力でこの難局を切り開くことに努めていかなければと思います。みんなで力を合わせていきましょう。

平成二十三年度は、『お客様に喜んで頂ける店造り』を大目標に掲げました。しかしこれは旭鮨永遠の課題です。従って、これからもずっと継続して努めていかなければならない事柄だと思います。

そこで今年は、この課題解決に近づく方策として、『季節感のある料理』の提供で、お客様に喜んで頂こうと考えました。

もともと我が国は気候が温暖のうえ四季がはっきりしています。従ってここで採（捕）れる野菜や魚介類などの食材は、殆どが季節限定の形になり、料理も当然季節感溢れるものになっていました。

それが世の中の進歩によって、この豊な季節感が壊されてしまいました。農産物は温室やビニールハウスで季節外れのものを作り、魚介類も養殖や国外からの輸入等で季節感は薄なってしまいました。

だがしかし、自然に対しての人間の力など弱いものでした。日本の四季は厳然としてその存在を維持していますし、その季節に生かされているものも沢山残っています。

特に料理を愛でる方々は、季節感によって癒される感性を持ち、季節感をこよなく愛する心を持っています。

ですから『季節感のある料理』とは、決して新しい発想の提案ではなく、新しい時代においての「古き佳きものの復活」への誘いでもあります。もともと鮨も日本料理も、自然の食材を使って季節を満喫出来るよう工夫が凝らされていたものです。これからは雑多の食材の中から、季節感のあるものを捜し出す能力とセンスが必要になります。

『旬』と言う言葉があります。「野菜・魚介などよくとれて味の最もいい時期」という意味ですが、料理と季節は切っても切れない関係にあったことを物語っています。

ところが、私達板前も、世の移り変わりの中で季節感が希薄になってしまったことは否定できません。これから季節の勉強、旬の勉強をしっかりしなければと思います。季節を失った食材と旬たけなわの食材が混在する中で、季節を漂わせる物を選び出し、人の心を癒す料理を作る事が、今年の大きな課題なのです。

「旬とは何か。」「今が旬の食材は何か。」勉強に努める以外に方法はありません。本を読むもよし、先輩に聞くも良し、お客様との会話の中にも沢山の種が隠れています。日常のあらゆる機会を利用して勉強に努めていくことが肝要と思います。

全国民が復興に向けて、全力で頑張る年です。私達もそれぞれの務めに応じて頑張って生きたいと思います。

私は思う

（若い力に期待）

代表取締役社長　高野　健明

「お客様に喜んで頂ける店造り」を標榜しての私達ですが、その第一歩は、お客様の身になってみることだと思います。

これから寒い日が続けば、お客様は例外なく温かさを求めていらっしゃいます。それには暖房の充実も大切ですが、それ以上に大切なのは、私達の心の篭った温かい料理ではないかと思います。それが心から温めてくれるからです。

先日寒い雨の日に家族連れのお客様が見えられました。「寒いので」と、吉野葛を使った温かく上品なお椀をお出ししたところ、「心から温まりました。」と、大変喜んで下さいました。

寒い日には、古い料理方法として残っている珍しい焙烙（ほうろく）焼きなど、メニューに加えて置けば、私達の心遣いが伝わり、楽しい中で温かさを味わって頂けるのではと思いました。

またお鮨に合うサラダも考えていのではと思いました。ヘルシー指向の強い昨今、和風の鮨にマッチした和風のサラダはないものでしょうか。

最近料理も多国籍化し、色々の国の料理の専門店、或いはそれらをミックスした料理の店などが出来、人気を呼んでいます。最早「日本料理」など、かたくなに垣根を作っている時代ではなくなってきたのです。

お鮨やお刺身の盛り合わせに、野菜料理の盛り合わせ、鍋物など、珍しい取り合わせも研究の余地があると思います。

これには、新しい発想による新しいアイデアが必要です。

ベテランも新米も、総ての従業員が経営に参加してくれるよう呼びかけ、徐々に成果が見られるようになりましたが、このような全く新しいものを生み出す能力は、若い人達にこそ潜在していると思います。若い力に期待しています。何の制約もわだかまりもなく、自由な発想から生れるアイデアこそが必要だと思うからです。

■年末の風景

初詣の準備が進んでいる浅草寺の宝蔵門と五重塔。（二二月二〇日撮影）

新年のご挨拶

あけましておめでとうございます。

昨年は、想定外の自然災害に加え社内事故もあり、大変厳しい一年間でも御座いました。しかしその中でも現実を受け入れ学んだ事も多々ありました。

第一に組織はリスク管理を常とする事、緊急時における指示徹底の重要性等を痛感致しました。全従業員の瞬時理解、結束力と行動力に感謝すると共に更なる人材育成の強化継続を実感しながら、全従業員の皆様方には感謝々の一年でもありました。

幾度の厳しい状況を乗り越えお陰様で新年を迎える事ができました、有難う御座いました。応援して頂いたお取引業者様、全従業員皆様方には、心より御礼申し上げます。

また新業態一号店の新宿小田急ハルク「御さしみ家」が一二月で開店から一年が経過し、皆様方から沢山の応援を頂き、売上高は一二ヶ月連続フロアー内一位を継続中で御座います。五月、七月には、新橋と神田と小さな店ですが続けて開店致しました、新業態アンテナショップとしての役割も大きく顧客も増えておりますが時折、我々に試練の場も提供してくれます、近未来には御さしみ家業態も組織に大きく利益貢献すると確信し更なる事業計画を進めています。

二四年度、四月には新卒者三〇名を迎えます。彼らの夢が叶う鮨屋ブランド、礎となる職場環境の整備を進めています。見習生が活躍・躍動する職場、若い力を最大限に生かす仕組み構築が最重要課題です。全店長、料理長はじめ縦横ライン、組織一丸となり課題実行する事で、今後数年間の業績が決まると申し上げても過言で無いと思います、組織幹部の方々に理解、推進をお願いし、全員参加の経営継続で昨年の分まで飛躍の年に成りますよう祈願し新年挨拶とさせて頂きます。

専務取締役　立嶋　重雄

新年あけましておめでとうございます。

本年もよろしくお願い申し上げます。

昨年は東日本大震災という未曾有の災害に始まり、円高、タイの洪水、ヨーロッパの金融不安、さらに店舗の火災など外的要因によって大変厳しい年となりましたが、従業員が一丸となって高い意識と素早い行動力により影響を最小限に止めることができました。

震災後は五～六月には平常時の営業状態に戻し、桜ヶ丘本館の火災も迅速な対応により九月一日にはリニューアルオープンを果たし、売上計画の一五〇％近いスタートを切ることもできました。円高等の影響で企業の接待需要が急激に減る中、記念日や冠婚葬祭などの受注に注力、売上の減少を食い止めています。

また昨年度はコンサルタント、派遣事業を新たに始め、年間の営業利益に寄与することもできました。今年度はさらなる飛躍に期待を抱かせる事業だと考えております。

年度の着地想定は何とかプラスを確保できる見通しも立ちました。金融機関との連携も歩調が合い、さらに有益なものとなっています。人材も臨機対応できるスタッフが揃い、多くの出店依頼や営業委託の相談など明るい材料も多く揃っています。

平成二四年、「辰」がごとく飛翔・飛躍の年になることを願っています。

常務取締役　丹羽　豊

ジョホール・バル「勘八」へ人材派遣

35 年に亘り業務提携を結んでいるマレーシア・クアラルンプールのホテル『エクアトリアル』が、ジョホール・バルに新たに建設されたショッピングモールにホテル内の日本食レストラン『勘八』を出店した。旭鮨ではホテル側からの依頼により、指導員として寿司板前の須藤と日本料理の秋元の２名を 11 月 15 日から１月末日まで派遣することとした。

12 月 2 日「Johor Premium Outlets」（「御殿場アウトレット」と同じ系列 ）は無事オープンした。新しい施設に殺到するのはどの国でも同様で『勘八』も大盛況となり、初めての土日には 540 名・480 名の来客数があったとのことだ。須藤・秋元の両名もヘトヘトになるほど働きづくめだったようだ。秋元からは「マレーシアにきてはや三週間が経ちました。ジョホールでは須藤君と共に生活しており、三食中華料理です。安いですがなかなかお金もかかります。

ジョホールの勘八も無事にオープンしました。土曜、日曜はメチャメチャ忙しく朝 8 時～夜 11 時 休憩無しで若い須藤君もさすがにへこたれていました。」と苦労を伺わせるメールが届き、須藤からも「仲々コミュニケーションをとるのが難しいですが少しずつうまくやってこれている気がします。」という前向きなメールが届いている。

11 月末から 1 月末までの長丁場の派遣だが、二人の健康と活躍を祈っている。

尚、マレーシアには食材も送っているのだが、時節柄放射能の問題があり、産地の証明書がなければ輸出が出来ない為当社の仕入担当者が苦心して対応している。

新人パート・アルバイト研修

旭鮨の接客力向上を目指して、京王店の尾里店長を講師に「新人パート・アルバイト研修」がスタートしました。以下は尾里店長による寄稿文です。

このお話をいただいたのが約一年前。「ゼロ」から作り始める苦しみと楽しさを味わいながら、多くの方々に支えられて、一〇月二四日、新人パートバイト研修が無事スタート致しました。ありがとうございます。

社内報（表面）の左上「私達の姿勢」にもありますように、旭鮨の接客基本理念として「心暖まるサービス」を改めて掲げ、接客の土台作りの一歩を今踏み出しました。接客力の向上を進めていくために、接遇を追求し取り組んでいく所存でございます。

研修資料にも記載させていただいたように、接遇とは、「もてなすこと。接客業に従事する者はお客様に対し、適切な態度・言葉遣いで接するよう消費者や雇用側から求められる。それが不適切であれば、苦情の元になったり、利用客に逃げられたり、最終的に売上の減収という形で自分達の不利益に繋がる」ということなのですが、簡単に申し上げますと、接遇とは「お客様も満足して、私達も満足すること」と私は考えます。接遇をしたら、お客様からご褒美として利益をいただくという考えです。

どんなに素晴らしい商品も、接遇によって満足の度合いが変わってしまいます。

事実、見た目もお味も最高のお寿司をお客様へお出しする際に、一気に台無しにすることがあるのです。そんな残念なことはあってはなりません。しかし、接遇に不慣れなスタッフがお寿司を運ぶ状況があることも事実です。

そこで、この度スタートした新人パートバイト研修は、接遇の土台作りに必要な「知識・身だしなみ・表情・動作・言葉」の基本を知って身につけていくための第一歩にしたいと考えて作りました。ここからが始まりです。

お客様は、今その瞬間を対応している私達一人一人を「旭鮨」として感じています。

一人の立ち振る舞いが「旭鮨」として見られていることを、私達が忘れずにいることがサービスの向上に必ず繋がります。

今、私達の身の回りには様々に便利な機械で溢れていますが、人間にしか出来ない「心暖まるサービス」を広げていくために、今後更なる皆様のお力添えを賜りたく心よりお願い申し上げます。

尾里梨江子

■仕入部

戻りカツオは早い年には八月の旧盆過ぎ頃から出回りますが、今期は一ヶ月程遅れました。しかし魚の状態が良い時期が続き、使用期間としては例年通りになりました。

逆に「寒サワラ」と呼ばれるサワラは通年年明け一～二月頃からですが、太った脂ののったものが三陸や房州から一一月頃には出てきました。魚は良いのですが時期が早いと値が出辛く、キロ一〇〇〇円位は安いです。一本三キロ以上はあるサワラなので、一〇〇〇円は大きいです。

氷見のブリはブランド力が強く、佐渡の同じ一〇キロ台の倍の値が付いていてなかなか売れません。時化で佐渡からの入荷が無い時には売れていますが…

牡蠣も時期ですが、今年は震災の影響を皆知っているので高値でもあまり騒がれていません。

仕入部部長　吉田敏明

見習生調理技術試験結果

十月二十六日合格者

〈二級〉　高橋　佑輔。

十一月三十日合格者

〈一〇級〉　阿部　大樹。井上　雄策。小岩　大樹。

〈七級〉　清　功樹。谷水　晃。小池　諒佳。深瀬　里美。小笠原　翔也。

〈六級〉

〈一級〉

祝　ご出産

吉祥寺東急店　小岩　大樹さんに九月二十九日、長男　琉（りゅう）ちゃんが誕生しました。

健やかなご成長をお祈りいたします。

編集後記

新しい年が始まりました。

思えば平成二三年は東日本大地震によって一生記憶に残る、そして語り継がれる年になりました。しかし親兄弟や知人が亡くなり、また仮設住宅や避難先でお正月を迎えなければならない多くの方々にとっては、まだ「平成二三年」は終わっていないのかも知れません。新しい年、平成二四年」が苦難を乗り越えようとしている皆様にとって希望あふれる一年になることを願います。